PHILIPS

# Pasta maker
# Machine à pâtes
# Máquina para hacer pasta

Recipe book
Livre de recettes
Libro de recetas




EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**

FR Recettes inspirantes et délicieuses **pour la machine à pâtes**

ES Atractivas y deliciosas **recetas con la máquina para hacer pasta**

#philipspastamaker

5628607_v5.indd 1 01/06/2021 12:03

EN

# Contents


**Enjoy endless fresh pasta in less than 10 minutes** 4
**How to operate the Pasta Maker** 6
**Shaping discs and pasta shapes** 8
**Ingredients and doughs** 10
**Add more flavor** 12

**Classic Recipes**
Lasagna Bolognese 16
Spelt spaghetti with cheese and pepper 18
Ricotta spinach ravioli with sage butter 20

**Gourmet recipes**
Beet spaghetti with olives, capers and burrata 22
Fettuccine with salsiccia, garlic and chili oil 23
Pasta nero pescatore 26
Jiaozi dumplings 28
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese 30
Lasagna with squacquerone and pea cream 32

**Recipes children love**
Spaghetti with tomato sauce 34
Tricolore penne picnic salad 36
Penne mac & cheese 38

**Gluten free recipes**
Chestnut flour fettuccine with gorgonzola and apple 40
Pizzoccheri alla Valtellinese 42
Fettuccine with rustic sausage 44

**Register your product** 46


FR

# Contenu


**Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes** 4
**Comment faire fonctionner la machine à pâtes** 6
**Disques de forme et formes de pâtes** 8
**Ingrédients et pâtes** 10
**Ajoutez de la saveur** 12

**Recettes classiques**
Lasagnes à la bolognaise 16
Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre 18
Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge 20

**Recettes gastronomiques**
Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata 22
Fettuccines avec salsiccia, ail et huile de chili 23
Pâtes nero pescatore 26
Jiaozi (raviolis chinois) 28
Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle 30
Lasagnes avec fromage squacquerone et crème de pois 32

**Recettes préférées des enfants**
Spaghettis sauce tomate 34
Salade à pique-nique aux pennes trois couleurs 36
Pennes de style « macaroni au fromage » 38

**Recettes sans gluten**
Fettuccines à base de farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme 40
Pizzoccheri de la Valteline 42
Fettuccines avec saucisse rustique 44

**Enregistrer votre produit** 46


ES

# Contenido


**Disfrute de infinitos platos de pasta fresca en menos de 10 minutos** 4
**Funcionamiento de la máquina para hacer pasta** 6
**Discos de moldeado y moldes para pasta** 8
**Ingredientes y masas** 10
**Dar más sabor** 12

**Recetas clásicas**
Lasaña boloñesa 16
Espagueti de espelta con queso y pimienta 18
Raviolis de espinaca con ricotta y mantequilla de salvia 20

**Recetas gourmet**
Espagueti de remolacha con aceitunas, alcaparras y burrata 22
Fettuccine con salchicha italiana, ajo y aceite de chile 23
Pasta nero pescatore 26
Bollos rellenos Jiaozi 28
Fettuccine con tomate relleno al horno y queso de cabra suave 30
Lasaña con squacquerone y crema de guisantes 32

**Recetas deliciosas para niños**
Espaguetis con salsa de tomate 34
Ensalada para pícnic de penne tricolore 36
Macarrones con queso hechos con pasta penne 38

**Recetas sin gluten**
Fettuccine de harina de castaña con gorgonzola y manzana 40
Pizzoccheri alla Valtellinese 42
Fettuccine con salchicha rústica 44

**Registre su producto** 46






5628607_v5.indd 2 01/06/2021 12:03

EN

# Enjoy endless fresh pasta in less than 10 minutes

## The Philips pasta maker is fully automatic and makes various types of pasta and noodles

Making fresh pasta used to be complicated and required a lot of work, time and know-how. Now, you can make all kinds of fresh pasta and noodles in just minutes with the Philips pasta maker.

This booklet gives you the basics at a glance—how to make pasta and noodles from a basic dough, how to make traditional pasta shapes, how to add color with natural ingredients and how to enhance the flavor with herbs and spices. In the recipe section, you'll find step-by-step instructions for preparing well-known pasta and noodle dishes from all over the world. With the Philips pasta maker, the amount of shapes, colors and flavors that you can give your pasta is virtually endless!

*The pasta recipes provided in this booklet and in the user manual have been tested for success. When trying out and using other pasta recipes, remember to adjust the proportions of flour, water and eggs according to the measuring ratios on the cups included with the pasta maker. The pasta maker will not work as intended if you do not adjust new recipes accordingly.*

FR

# Profitez d'options infinies de pâtes fraîches en moins de 10 minutes

## La machine à pâtes Philips est entièrement automatique et produit divers types de pâtes et de nouilles

Auparavant, faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livre de recettes explique les principes de base – comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des ingrédients naturels, et comment ajouter de la saveur avec des épices et de fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer de célèbres plats de pâtes et de nouilles des quatre coins du monde. Le nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips est quasi-illimité!

*Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées pour en assurer le succès. Lorsque vous faites des essais culinaires ou utilisez d'autres recettes de pâtes, n'oubliez pas d'ajuster les quantités de farine, d'eau et d'œufs en respectant le dosage des ingrédients indiqué sur les tasses à mesurer incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas comme prévu si vous n'ajustez pas les nouvelles recettes en conséquence.*

ES

# Disfrute de infinitos platos de pasta fresca en menos de 10 minutos

## La máquina para hacer pasta Philips es completamente automática y sirve para preparar varios tipos de pasta y fideos.

Preparar pasta fresca solía ser complicado y requería mucho trabajo, tiempo y conocimiento. Ahora puede cocinar todo tipo de pasta y fideos frescos en solo minutos gracias a la máquina para hacer pasta Philips.

En este libro se incluyen los conceptos básicos de manera sencilla: cómo hacer pasta y fideos a partir de una masa básica; cómo preparar formas tradicionales de pasta; cómo agregar color con ingredientes naturales; y cómo mejorar el sabor con hierbas y especias. En la sección de recetas, encontrará instrucciones paso a paso para preparar platos conocidos de pasta y fideos de todo el mundo. Gracias a la máquina para hacer pasta Philips, la cantidad de formas, colores y sabores que puede agregar a la pasta es prácticamente infinita.

*Las recetas de pasta proporcionadas en este libro y en el manual del usuario ya se probaron con excelentes resultados. Cuando pruebe y use otras recetas de pasta, recuerde ajustar las proporciones de harina, agua y huevos de acuerdo con las medidas de los vasos incluidos con la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará según lo previsto si no ajusta las recetas nuevas de manera apropiada.*








5628607_v5.indd 3 01/06/2021 12:03

EN

# How to operate the Pasta Maker

- Prepare the flour and liquid in line with recipes in Recipe Book.
- Turn on Pasta maker by ⏻ button.
- Open lid and add flour.
- Close the lid.
- Press ▷ to start mixing
- Slowly pour liquid into opening on lid.

*Important note: In mixing stage, it is normal to see crumbs rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, follow the guide.*

- Pasta will appear after approximately 3 minutes.
- Cut pasta to preferred size.

**Cooking**

- Cooking time depends on personal preferences, pasta shapes and number of servings.

**Storage:**

- Fresh-made pasta will keep in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. Pasta will freeze. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

**This book uses the following abbreviations:**

| | | |
|---|---|---|
| kg = kilogram | lb = pound | g = gram |
| oz = ounces | l = liter | ml = milliliter |
| fl oz = fluid ounces | tbsp = tablespoon | tsp = teaspoon |

FR

# Comment faire fonctionner la machine à pâtes

- Préparez la farine et le liquide conformément aux recettes du livre de recettes.
- Allumez la machine en appuyant sur le bouton ⏻.
- Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur ▷ pour lancer le mélange.
- Versez lentement le liquide dans la fente du couvercle.

*Remarque importante : À l'étape du mélange, il est normal de voir des miettes plutôt qu'une pâte complètement formée. N'ajoutez pas de liquide supplémentaire, suivez le guide.*

- Les pâtes se formeront après environ 3 minutes.
- Coupez les pâtes à la taille choisie.

**Cuisson**

- Le temps varie en fonction des préférences personnelles, de la forme des pâtes et du nombre de portions.

**Stockage :**

- Les pâtes fraîches peuvent rester au réfrigérateur quelques jours. Saupoudrez-les d'un peu de farine pour éviter qu'elles collent. Pour de meilleurs résultats, faites cuire les pâtes partiellement avant de les mettre au réfrigérateur et complétez la cuisson en temps opportun. Les pâtes peuvent être congelées. Faites les sécher en les suspendant à un fil ou à un support à pâtes dans un endroit sec.

**Ce livre utilise les abréviations suivantes :**

| | | |
|---|---|---|
| kg = kilogramme | lb = livre | g = gramme |
| oz = onces | l = litre | ml = millilitre |
| oz liq = onces liquides | c. à s. = cuillère à soupe | c. à t. = cuillère à thé |

ES

# Funcionamiento de la máquina para hacer pasta

- Prepare la harina y el líquido conforme a las recetas del libro de recetas.
- Encienda la máquina para hacer pasta con el botón ⏻.
- Abra la tapa y agregue harina.
- Cierre la tapa.
- Presione ▷ para empezar a mezclar.
- Vierta el líquido gradualmente en la abertura.

*Nota importante: En la fase de mezcla, es normal ver migas en lugar de una masa completamente formada. No agregue más líquido y siga la guía.*

- La pasta aparecerá después de aproximadamente 3 minutos.
- Corte la pasta en el tamaño que desee.

**Cocina**

- El tiempo de cocción depende de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

**Almacenamiento:**

- La pasta recién hecha se mantendrá en la nevera durante unos días. Espolvoree un poco de harina para evitar que se pegue. Para mejores resultados, cocine parcialmente la pasta antes de almacenarla y complete la cocción cuando sea necesario. La pasta se congelará. Para secar la pasta, cuélguela en un alambre o en un secador de pasta en un lugar seco.

**Este libro utiliza las siguientes abreviaturas:**

| | | |
|---|---|---|
| kg = kilogramo | lb = libra | g = gramo |
| oz = onza | l = litro | ml = mililitro |
| fl oz = onza líquida | cda. = cucharada | cdta. = cucharadita |





5628607_v5.indd 4 01/06/2021 12:03

EN

# Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs are attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. The discs available might differ by country. Each recipe suggests a specific shape to use, but other shapes can be used instead.

FR

# Disques de formeet formes de pâtes

Les disques de forme se fixent à la machine à pâtes pour créer les différentes formes de pâtes. Les disques offerts peuvent différer d'un pays à l'autre. Chaque recette suggère une forme précise et le disque approprié, mais il est toujours possible d'utiliser d'autres formes.

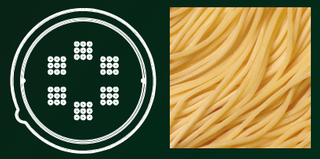
ES

# Discos de moldeado y moldes para pasta

Los discos de moldeado de pasta se conectan a la máquina a fin de crear formas únicas. Es probable que los discos disponibles sean diferentes según el país. En cada receta se sugiere una forma específica para usar, pero también se pueden ocupar otras.




EN Spaghetti
FR Spaghetti
ES Espaguetis




EN Penne
FR Penne
ES Macarrones




EN Angel hair
FR Cheveux d'ange
ES Cabello de ángel




EN Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
FR Lasagne/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
ES Lasaña/raviolis/canelones/maltagliati/pizzoccheri




EN The model you choose may come with more discs. Please check the packaging to learn more.
FR Le modèle que vous choisissez peut comprendre des disques supplémentaires. Veuillez lire l'emballage pour en savoir plus.
ES Según el modelo que elija, se pueden incluir más discos. Revise el empaque para obtener más información.





5628607_v5.indd 5 01/06/2021 12:03

EN

# Ingredients and doughs

**Flour, water and egg**

Pasta is made with flour and water or flour and egg mixture (egg+water). For extra color and flavor, spices, herbs, vegetable juices and other ingredients can be added.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

When making gluten-free pasta, we recommend using a gluten-free flour, such as Buckwheat, Quinoa or Chickpea, and in some cases add extra thickener, such as Xanthan gum. Xanthan gum is a gluten-free polysaccharide that acts as a good binding agent to give pasta extra bounce. Note that flours like coconut, almond and rice contain no binder, so they should be combined with other flours to increase the chance of success.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book.

**By sharing your favorite recipe online, you can inspire and support others #philipspastamaker**

FR

# Ingrédients et pâtes

**Farine, eau et œuf**

Les pâtes sont faites avec de la farine et de l'eau ou un mélange de farine et d'œufs (œuf et eau). Pour plus de couleur et de saveur, vous pouvez ajouter des épices, de fines herbes, différents jus de légumes et autres ingrédients.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout-usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Lorsque vous faites des pâtes sans gluten, nous vous recommandons d'utiliser une farine sans gluten, comme la farine de sarrasin, de quinoa ou de pois chiche; et dans certains cas, vous pouvez ajouter un épaississant comme la gomme de xanthane. La gomme xanthane est un polysaccharide sans gluten qui agit comme un excellent agent liant en donnant une élasticité accrue aux pâtes. Veuillez noter que les farines de noix de coco, d'amandes et de riz ne contiennent pas d'agent liant. Elles doivent donc être combinées à d'autres farines pour augmenter les chances de réussite.

Ce tableau table montre les différents types de pâtes utilisés pour les recettes de ce livre.

**En partageant vos recettes préférées en ligne, vous pouvez inspirer et soutenir les autres #philipspastamaker**

ES

# Ingredientes y masas

**Harina, agua y huevo**

La pasta se prepara con harina y agua, o harina y mezcla de huevo (huevo más agua). Para dar más color y sabor, se pueden agregar especias, hierbas, jugos de vegetales y otros ingredientes.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda una mezcla de sémola de trigo duro y harina común (tipo 405).

Los tipos de harina denominados fuertes, como estos, son ideales porque contienen más proteína, lo que produce una mejor consistencia para la pasta. Los tipos de harina fuertes se pueden utilizar con o sin huevo.

Cuando prepare pasta sin gluten, es recomendable usar harina sin gluten, como trigo sarraceno, quinua o garbanzos. Además, en algunos casos, puede agregar un espesante adicional, como goma xantana. La goma xantana es un polisacárido libre de gluten que actúa como buen agente aglutinante para dar una textura adicional a la pasta. Tenga en cuenta que algunas harinas, como la de coco, almendra y arroz, no contienen aglutinante, por lo que se deben combinar con otras harinas para aumentar las posibilidades de que la mezcla resulte bien.

En esta tabla se muestran los tipos de masa básica utilizados en las recetas de este libro.

**Comparta sus recetas favoritas en línea para que pueda inspirar y apoyar a otros #philipspastamaker**

| EN To prepare 10.5 oz (300 g) of pasta (3–4 portions) | FR Pour préparer 300 g (10,5 oz) de pâtes (3 à 4 portions) | ES Para preparar 300 g (10.5 oz) de pasta (3 a 4 porciones) |
|---|---|---|
| **EN Wheat pasta**<br>**Flour** 9 oz (250g) all-purpose flour<br>**Fluid** 3.35 oz (95g): 1 egg + water<br>**FR Pâtes au blé**<br>**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage<br>**Liquide** 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau<br>**ES Pasta de trigo**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común<br>**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua | **EN Wheat noodle**<br>**Flour** 9 oz (250g) all-purpose flour<br>**Fluid** 3.35 oz (90g) water<br>**FR Nouilles au blé**<br>**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage<br>**Liquide** 90 g (3,35 oz) d'eau<br>**ES Fideos de trigo**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común<br>**Líquido:** 90 g (3.35 oz) de agua | **EN Durum pasta**<br>**Flour** 7 oz (200g) semolina 1.76 oz (50g) all-purpose flour<br>**Fluid** 3.35 oz (95g): 1 egg + water<br>**FR Pâtes au blé dur**<br>**Farine** 200 g (7 oz) de semoule de blé dur, 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage<br>**Liquide** 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau<br>**ES Pasta de trigo duro**<br>**Harina:** 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común<br>**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua |
| **EN Durum noodle**<br>**Flour** 7 oz (200g) semolina / 1.76 oz (50g) all-purpose flour<br>**Fluid** 3 oz (90g) water<br>**FR Nouilles au blé dur**<br>**Farine** 200 g (7 oz) de semoule de blé dur / 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage<br>**Liquide** 90 g (3 oz) d'eau<br>**ES Fideos de trigo duro**<br>**Harina:** 200 g (7 oz) de sémola/ 50 g (1.76 oz) de harina común<br>**Líquido:** 90 g (3 oz) de agua | **EN Ramen**<br>**Flour** 9 oz (250g) bread flour / 3g salt<br>**Fluid** 3.35 oz (90g) water<br>**FR Nouilles ramen**<br>**Farine** 250 g (9 oz) de farine à pain / 0,11 oz (3 g) de sel<br>**Liquide** 90 g (3,35 oz) d'eau<br>**ES Ramen**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina para pan/3 g de sal<br>**Líquido:** 90 g (3.35 oz) de agua | **EN Udon**<br>**Flour** 9 oz (250g) all-purpose flour<br>**Fluid** 3.35 oz (90g) water<br>**FR Udon**<br>**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage<br>**Liquide** 90 g (3,35 oz) d'eau<br>**ES Udon**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común<br>**Líquido:** 90 g (3.35 oz) de agua |
| **EN Dumpling & Ravioli sheet**<br>**Flour** 9 oz (250g) all-purpose flour<br>**Fluid** 3.35 oz (95g) water<br>**FR Feuille à raviolis chinois et à raviolis**<br>**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage<br>**Liquide** 95g (3,35 oz) d'eau<br>**ES Bollo relleno y lámina de raviolis**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común<br>**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de agua | **EN Whole wheat pasta / noodles**<br>**Flour** 9 oz (250g) whole wheat flour<br>**Fluid** 3.35 oz (95g): 1 egg + water<br>**FR Pâtes / nouilles au blé entier**<br>**Farine** 250 g (9 oz ) de farine de blé entier<br>**Liquide** 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau<br>**ES Pasta/fideos de grano entero**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina de trigo<br>**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua | **EN Spelt pasta / noodles**<br>**Flour** 9 oz (250g) spelt flour<br>**Fluid** 3.35 oz (95g): 1 egg + water<br>**FR Pâtes / nouilles à l'épeautre**<br>**Farine** 250 g (9 oz) de farine d'épeautre<br>**Liquide** 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau<br>**ES Pasta/fideos de escanda**<br>**Harina:** 250 g (9 oz) de harina de espelta<br>**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua |
| **EN Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)**<br>**Flour** 5.3 oz (150g) buckwheat 3.53 oz (100g) rice flour<br>**Fluid** 0.71 oz (100g) oil, 4.73 fl oz (140ml) water<br>**FR Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten)**<br>**Farine** 150 g (5,3 oz) de farine de sarrasin 100 g (3,53 oz) de farine de riz<br>**Liquide** 100 g (0,71 oz) d'huile, 140 ml (4,73 oz liq) d'eau<br>**ES Pasta de arroz y castaña (sin gluten)**<br>**Harina:** 150 g (5.3 oz) de trigo sarraceno, 100 g (3.53 oz) de harina de arroz<br>**Líquido:** 20 g (0.71 oz) de aceite, 140 ml (4.73 fl oz) de agua | **EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)**<br>**Flour** 4.6 oz (130g) Buckwheat Flour, 4.2 oz (120g) Chestnut flour, ½ teaspoon carob flour<br>**Fluid** 3.4 fl oz (100ml) water, 1 tbs oil<br>**FR Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten)**<br>**Farine** 130 g (4,6 oz) de farine de sarrasin, 120 g (4,2 oz) de farine de châtaigne, ½ c. à t. de farine de caroube<br>**Liquide** 100 ml (3,4 oz liq) d'eau, 1 c. à s. d'huile<br>**ES Pasta de trigo sarraceno y castaña (sin gluten)**<br>**Harina:** 130 g (4.6 oz) de harina de trigo sarraceno, 120 g (4.2 oz) de harina de castaña, ½ cucharadita de harina de algarroba<br>**Líquido:** 100 ml (3.4 fl oz) de agua, 1 cda. de aceite | **EN Chickpea Pasta (Gluten Free)**<br>**Flour** 7 oz (200g) Chickpea flour, 2.5 oz (70g) liquid, 1 teaspoon of xanthan. (or alternatively, 9 oz (250g) Chickpea flour<br>**Fluid** 3.2 fl oz (95ml) water (1 egg + rest is filled up with water)<br>**FR Pâtes aux pois chiches (sans gluten)**<br>**Farine** 200 g (7 oz) de farine de pois chiche, 70 g (2,5 oz) de liquide, 1 c. à t. de xanthane. ou alternativement, 250 g (9 oz) de farine de pois chiche<br>**Liquide** 95 ml (3,2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)<br>**ES Pasta de garbanzos (sin gluten)**<br>**Harina:** 200 g (7 oz) de harina de garbanzos, 70 g (2.5 oz) de líquido, 1 cucharadita de xantana. O, como alternativa, 250 g (9 oz) de harina de garbanzos<br>**Líquido:** 95 ml (3.2 fl oz) de agua (1 huevo y el resto se llena con agua) |





5628607_v5.indd 6 01/06/2021 12:03

# EN Add more flavor

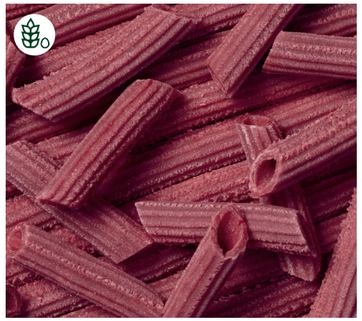
**Recipes for 10.5 oz (300 g) (3 to 4 portions) of fresh pasta**



**EN Carrot pasta / noodles**
**Flour** 7 oz (200g) semolina, 1.76 oz (50g) all-purpose flour
**Fluid** 3 oz (95g): (1 egg +) carrot juice
**Fresh noodle quantity** 10.5 oz (300 g)

**FR Pâtes / nouilles aux carottes**
**Farine** 200 g (7 oz) de semoule de blé dur, 50 g (1,76 oz) de farine tout-usage
**Liquide** 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de carotte
**Quantité de nouilles fraîches** 300 g (10,5 oz)

**ES Pasta/fideos de zanahoria**
**Harina:** 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común
**Líquido:** 95 g (3 oz) de Jugo de zanahoria (más 1 huevo)
**Cantidad de fideos frescos** 300 g (10.5 oz)



**EN Beet pasta / noodles**
**Flour** 250g (9 oz) all purpose flour
**Fluid** 95g (3 oz): (1 egg +) beet juice
**Fresh noodle quantity** ~300g

**FR Pâtes / nouilles aux betteraves**
**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage
**Liquide** 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus de betterave
**Quantité de nouilles fraîches** 300 g (10,5 oz)

**ES Pasta/fideos de remolacha**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común
**Líquido:** 95 g (3 oz) de Jugo de remolacha (más 1 huevo)
**Cantidad de fideos frescos** 300 g (10.5 oz)



**EN Pasta nero**
**Flour** 7 oz (200g) semolina, 1.76 oz (50g) all-purpose flour
**Fluid** 3 oz (95g): 1 egg + 1 tsp squid ink + water
**Fresh noodle quantity** 10.5 oz (300 g)

**FR Pâtes Nero**
**Farine** 2200g de semoule, 50g de farine tout usage
**Liquide** 95g: 1 œuf + 1 cuillère à café d'encre de calmar + eau
**Quantité de nouilles fraîches** ~300g

**ES Pasta negra**
**Harina:** 200 g (7 oz) de sémola, 50 g (1.76 oz) de harina común
**Líquido:** 95 g (3 oz) de 1 huevo, 1 cdta. de tinta de calamar y agua
**Cantidad de fideos frescos** 300 g (10.5 oz)

# FR Ajoutez de la saveur

**Recettes pour préparer 300 g (10,5 oz) de pâtes fraîches (3 à 4 portions)**



**EN Tomato pasta / noodles**
**Flour** 9 oz (250g) all-purpose flour
**Fluid** 3.35 oz (95g) (1 egg +) water, 1 tbsp tomato puree

**FR Pâtes / nouilles aux tomates**
**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage
**Liquide** 95 g (3,35 oz) (1 œuf et) eau, 1 c. à s. de purée de tomates

**ES Pasta/fideos de tomate**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común
**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de agua (más 1 huevo), 1 cda. de puré de tomate



**EN Spinach lasagna / dumpling / wonton**
**Flour** 9 oz (250g) all-purpose flour
**Fluid** 3 oz (95g): (1 egg +) spinach juice

**FR Lasagnes / raviolis chinois / aux épinards**
**Farine** 250 g (9 oz) de farine tout-usage
**Liquide** 95 g (3 oz) : (1 œuf et) jus d'épinards

**ES Lasaña/bollo relleno/wantán de espinaca**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina común
**Líquido:** 95 g (3 oz) de 1 huevo más jugo de espinaca



**EN Herb pasta / noodle**
**Flour** 9 oz (250g) bread flour, 1 tbsp finely chopped tarragon
**Fluid** 3 oz (95g): (1 egg +) water

**FR Pâtes / nouilles aux herbes**
**Farine** 250 g (9 oz) de farine à pain, 1 c. à s. d'estragon haché finement
**Liquide** 95 g (3 oz) : (1 œuf et) d'eau

**ES Pasta/fideos de hierbas**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina para pan, 1 cda. de estragón finamente picado
**Líquido:** 95 g (3 oz) de agua (más 1 huevo)

# ES Dar más sabor

**Recetas para 300 g (10.5 oz) de pasta fresca (3 a 4 porciones)**



**EN Soba**
**Flour** 6 oz (170g) buckwheat flour, 2.9 oz (80g) all-purpose flour
**Fluid** 3.35 oz (95g): 1 egg + water
**Fresh noodle quantity** 10.5 oz (300 g)

**FR Soba**
**Farine** 170 g (6 oz) de farine de sarrasin, 80 g (2.9 oz) de farine tout-usage
**Liquide** 95 g (3,35 oz) : 1 œuf et eau
**Quantité de nouilles fraîches** 300 g (10,5 oz)

**ES Soba**
**Harina:** 170 g (6 oz) de harina de trigo sarraceno, 80 g (2.9 oz) de harina común
**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua
**Cantidad de fideos frescos** 300 g (10.5 oz)



**EN Fennel & pepper pasta / noodle**
**Flour** 9 oz (250g) wheat flour, ½ tbsp ground fennel, ½ tbsp ground black pepper
**Fluid** 3.35 oz (95g): 1 egg + water
**Fresh noodle quantity** 10.5 oz (300 g)

**FR Pasta/fideos de hinojo y pimienta**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina de trigo, ½ cda. de hinojo molido ½ cda. de pimienta negra molida
**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua
**Quantité de nouilles fraîches** 300 g (10,5 oz)

**ES Pasta/fideos de hinojo y pimienta**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina de trigo, ½ cda. de hinojo molido ½ cda. de pimienta negra molida
**Líquido:** 95 g (3.35 oz) de 1 huevo más agua
**Cantidad de fideos frescos** 300 g (10.5 oz)



**EN Gluten-free pasta**
**Flour** 9 oz (250g) gluten free flour, 0.7 oz (2g) gum xanthan
**Fluid** 2 eggs, 1.76 oz (50g) water
**Amount of pasta** 10.5 oz (300g)

**FR Pâtes sans gluten**
**Farine** 250 g (9 oz) de farine sans gluten, 0,7 oz (2 g) de gomme xanthane
**Liquide** 2 œufs, 50 g (1,76 oz) d'eau
**Quantité de pâtes** 300 g (10,5 oz)

**ES Pasta sin gluten**
**Harina:** 250 g (9 oz) de harina sin gluten, 2 g (0.7 oz) de goma xantana
**Líquido:** 2 huevos, 50 g (1.76 oz) de agua
**Cantidad de pasta** ~300g





5628607_v5.indd 7 01/06/2021 12:04













5628607_v5.indd 8 01/06/2021 12:04

EN

# Classic recipes

FR

# Recettes classiques

ES

# Recetas clásicas

EN

## Lasagna Bolognese

**Fresh pasta**
21 oz (600g) lasagna sheets (spinach)

**Bolognese sauce**
- Olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 2 red peppers, finely chopped in cubes
- 3.53 oz (100g) pancetta, chopped
- 17.6 oz (500g) ground beef
- 1.76 oz (50g) (3½tbsp) tomato puree
- 9 oz (250g) sieved tomatoes
- 8.5 fl oz (250ml) beef stock

**Béchamel**
- 1.76 oz (50g) (3½ tbsp) butter
- 2 oz (60g) flour
- 34 fl oz (1 L) milk
- 9 oz (250g) Parmesan cheese, grated

**Preparation**
1. For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock.
   Leave to simmer.
2. For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough—roux—appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3. For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4. Bake in oven for about 40 minutes at 350°F (180°C).

**Suggestion**
Meat can be replaced with eggplant and fried peppers.

FR

## Lasagnes à la bolognaise

**Pâtes fraîches**
600 g (21 oz) de feuilles de lasagne (aux épinards)

**Sauce bolognaise**
- Huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachées finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 2 poivrons rouges, hachés finement en cubes
- 100 g (3.53 oz) de pancetta, hachée
- 500 g (17,6 oz) de bœuf haché
- 50 g (1,76 oz) (3 ½ c. à s.) de purée de tomates
- 250 g (9 oz) de tomates tamisées
- 250 ml (8,5 oz liq) de bouillon de bœuf

**Sauce béchamel**
- 50 g (1,76 oz) (3 ½ c. à s.) de beurre
- 60 g (2 oz) de farine
- 1 L (34 oz liq) de lait
- 250 g (9 oz) de fromage parmesan, râpé

**Préparation**
1. Pour la sauce bolognaise, faites revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez la viande. Quand la viande a bruni, ajoutez la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon.
   Laissez mijoter.
2. Pour la sauce béchamel, faites fondre le beurre à feu doux et incorporez-y la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte, appelée le roux, se forme. Faites cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajoutez le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaissit.
3. Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : sauce bolognaise, béchamel, fromage.
4. Faites cuire au four pendant environ 40 minutes à 180 °C (350 °F).

**Suggestion**
Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons grillés.

ES

## Lasaña boloñesa

**Pasta fresca**
600 g (21 oz) de láminas de lasaña (espinaca)

**Salsa boloñesa**
- Aceite de oliva
- 1 cebolla finamente picada
- 2 tallos de apio picados finamente en cubitos
- 2 zanahorias picadas finamente en cubitos
- 2 pimientos rojos picados finamente en cubitos
- 100 g (3.53 oz) de panceta picada
- 500 g (17.6 oz) de carne molida
- 50 g (1.76 oz) (3½cdas.) de puré de tomate
- 250 g (9 oz) de tomates tamizados
- 250 ml (8.5 fl oz) de caldo de res

**Bechamel**
- 50 g (1.76 oz) (3½ cdas.) de mantequilla
- 60 g (2 oz) de harina
- 1 L (34 fl oz) de leche
- 250 g (9 oz) de queso parmesano rallado

**Preparación**
1. Para la salsa boloñesa: en una sartén, fría la panceta, la cebolla, el apio y la zanahoria a fuego lento durante 10 minutos. Agregue la carne. Cuando esté dorado, agregue el puré de tomate, la salsa y el caldo.
   Deje hervir a fuego lento.
2. Para la salsa bechamel: derrita la mantequilla lentamente y agregue cucharadas de harina hasta que se forme una masa. Cocine la masa durante 2 minutos a fuego lento. Agregue la leche poco a poco y revuelva constantemente con un batidor. La salsa espesará.
3. Para la lasaña, comience con una capa delgada de boloñesa, luego haga 4 o 5 capas en el siguiente orden: Pasta, boloñesa, bechamel, queso.
4. Cocínela en el horno durante unos 40 minutos a 180 °C (350 °F).

**Sugerencias:**
La carne se puede reemplazar con berenjena y pimientos fritos.







5628607_v5.indd 9 01/06/2021 12:04

EN

# Spelt spaghetti with cheese and pepper

### Fresh pasta

- 9 oz (250g) spelt flour
- 1 egg + water

### Sauce

- 5.3 oz (150g) pecorino Romano, grated
- Pepper to taste

### Preparation

1. Bring a pan of salted water to a boil.
2. Cook the spaghetti until al dente (firm to the bite).
3. Meanwhile, put the pecorino in a large bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
4. Mix well until it forms a creamy sauce.
5. Drain the spaghetti and put it in the bowl with the pecorino sauce.
6. Mix and add pepper to taste.

**Suggestion**
Portion the pasta on individual plates and add more grated pecorino cheese.

FR

# Spaghettis à l'épeautre avec fromage et poivre

### Pâtes fraîches

- 250 g (9 oz) de farine d'épeautre
- 1 œuf et eau

### Sauce

- 150 g (5.3 oz) de fromage pecorino romano, râpé
- Poivre, au goût

### Préparation

1. Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faites cuire les spaghettis jusqu'à ce qu'ils soient al dente (fermes sous la dent).
3. Entre-temps, placez le pecorino dans un grand bol et ajoutez-y quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
4. Mélangez bien jusqu'à ce qu'une sauce crémeuse se forme.
5. Égouttez les spaghettis et ajoutez-les au bol de sauce pericono.
6. Mélangez et ajoutez du poivre, au goût.

**Suggestion**
Répartissez les pâtes dans les assiettes et saupoudrez de fromage pecorino râpé.

ES

# Espagueti de espelta con queso y pimienta

### Pasta fresca

- 250 g (9 oz) de harina de espelta
- 1 huevo más agua

### Salsa

- 150 g (5.3 oz) de Pecorino Romano rallado
- Pimienta al gusto

### Preparación

1. Ponga a hervir una olla de agua con sal.
2. Cocine los espaguetis hasta que estén al dente (firmes a la mordida).
3. Mientras tanto, ponga el queso pecorino en un recipiente grande y agregue unas pocas cucharadas del agua de cocción.
4. Mezcle bien hasta que se forme una salsa cremosa.
5. Escurra los espaguetis y póngalos en el recipiente con la salsa de pecorino.
6. Mezcle y agregue pimienta al gusto.

**Sugerencias:**
Reparta la pasta en platos individuales y agregue más queso pecorino rallado.







5628607_v5.indd 10 01/06/2021 12:04











EN

# Ricotta spinach ravioli with sage butter

### Fresh pasta
- 10.5 oz (300 g) pasta squares

### Filling
- 10.5 oz (300 g) fresh spinach
- 9 oz (250g) ricotta cheese
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese, grated
- 1 oz (30g) (2 tbsp) pine nuts, roasted
- Nutmeg, to taste
- Extra: egg white, a brush

### Sage butter
- 1.76 oz (50g) butter
- 10 sage leaves, chopped
- 1.7 fl oz (50ml) (3 tbsp + 1 tsp) cream
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese
- Ground black pepper, to taste

### Preparation
1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaping teaspoon of the filling onto each pasta sheet. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6–8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.

FR

# Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

### Pâtes fraîches
- 300 g (10,5 oz) de carrés de pâte à ravioli

### Farce
- 300 g (10,5 oz) d'épinards frais
- 250 g (9 oz) de fromage ricotta
- 50 g (1.76 oz) de fromage parmesan, râpé
- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de noix de pin, grillées
- Muscade, au goût
- Supplément : blanc d'œuf, un pinceau

### Beurre de sauge
- 50 g (1,76 oz) de beurre
- 10 feuilles de sauge, hachées
- 50 ml (1,7 oz liq) (3 c. à s. et 1 c. à t.) de crème
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan
- Poivre noir moulu, au goût

### Préparation
1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchissez les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hachez finement les épinards et combinez-les aux ingrédients de la farce.
3. Étendez la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placez une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonnez les bords des pâtes avec le blanc d'œuf et superposez un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparez le beurre de sauge. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajoutez la sauge, le sel de mer et la crème et mijotez quelques secondes. Incorporez le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez.
5. Faites cuire les raviolis pendant 6 à 8 minutes. Servez directement garnis du beurre de sauge.

ES

# Raviolis de espinaca con ricotta y mantequilla de salvia

### Pasta fresca
- 300 g (10.5 oz) de cuadrados de pasta

### Relleno
- 300 g (10.5 oz) de espinaca fresca
- 250 g (9 oz) de queso ricotta
- 50 g (1.76 oz) de queso parmesano rallado
- 30 g (1 oz) (2 cdas.) de piñones asados
- Nuez moscada al gusto
- Adicional: clara de huevo, un cepillo

### Mantequilla de salvia
- 50 g (1.76 oz) de mantequilla
- 10 hojas de salvia picada
- 50 ml (1.7 fl oz) (3 cdas. más 1 cdta.) de crema
- 50 g (1.76 oz) de queso parmesano
- Pimienta negra molida a gusto

### Preparación
1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y escalde las espinacas; para ello, cocínelas durante 5 segundos, escúrralas, refrésquelas con agua fría y escúrralas nuevamente.
2. Pique finamente la espinaca y combínela con los ingredientes de relleno.
3. Coloque la mitad de las láminas de pasta en una superficie plana y coloque una cucharadita colmada del relleno en cada una. Unte los bordes de la pasta con clara de huevo y coloque otra lámina de pasta en la parte superior con un tenedor para sellar los bordes y formar una envoltura.
4. Prepare la mantequilla de salvia. Derrita la mantequilla en una olla a fuego lento. Agregue la salvia, sal de mar y crema, y cocine la mezcla a fuego lento por unos segundos. Revuélvala hasta que el queso se derrita. Sazone.
5. Cocine los raviolis de 6 a 8 minutos. Sírvalos directamente cubiertos con la mantequilla de salvia.





5628607_v5.indd 11 01/06/2021 12:04

EN

# Gourmet Recipes

FR

# Recettes

ES

# Recetas gourmet

EN

## Beet spaghetti with olives, capers and burrata

### Fresh pasta

- Approx. 10.5 oz (300g) beetroot pasta

### Sauce

- 3.53 oz (100g) pitted green olives
- 3.53 oz (100g) pitted black olives (not dyed)
- 2.9 oz (80g) capers in brine, rinsed under water
- 3–4 tbsp olive oil
- ½ garlic clove, finely chopped
- 4 ripe tomatoes, stemmed and finely sliced
- 1 chili pepper, finely chopped
- 1 sprig of thyme, stripped and chopped
- 1 sprig of oregano, chopped
- 5.3 oz (150g) burrata cheese, drained

### Preparation

1. Halve or quarter the olives (you can also chop them into small pieces) and mix them with the capers.
2. Heat the oil and fry the garlic in it. Add the olives and capers and cook for three minutes.
3. Next, add the tomatoes and chili pepper and bring the sauce to a boil.
4. Season the sauce to taste with sea salt and pepper and add the chopped herbs.
5. Add the pasta to the sauce, tear the burrata into pieces and sprinkle over the beet pasta.

FR

## Spaghettis à la betterave avec olives, câpres et burrata

### Pâtes fraîches

- Quantité de pâtes à la betterave environ 300 g (10,5 oz)

### Sauce

- 100 g (3,53 oz) d'olives vertes dénoyautées
- 100 g (3,53 oz) d'olives noires dénoyautées (non teintes)
- 80 g (2,9 oz) de câpres dans la saumure, rincées à l'eau
- 3 à 4 c. à s. d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail, hachée finement
- 4 tomates mûres, équeutées et tranchées finement
- 1 piment chili, haché finement
- 1 branche de thym, effeuillée et hachée
- 1 branche d'origan, hachée
- 150 g (5,3 oz) de fromage burrata, égoutté

### Préparation

1. Coupez les olives en deux ou en quatre (vous pouvez également les couper en petits morceaux) et mélangez-les aux câpres.
2. Faites chauffer l'huile et faites frire l'ail. Ajoutez les olives et les câpres et faites cuire pendant trois minutes.
3. Ensuite, ajoutez les tomates et le piment chili et portez à ébullition.
4. Assaisonnez la sauce de sel de mer et de poivre, au goût, et ajoutez les fines herbes hachées.
5. Ajoutez les pâtes à la sauce, déchirez le burrata en morceaux et saupoudrez-les sur les pâtes à la betterave.

ES

## Espagueti de remolacha con aceitunas, alcaparras y burrata

### Pasta fresca

- Aprox. 300 g (10.5 oz) de pasta de remolacha

### Salsa

- 100 g (3.53 oz) de aceitunas verdes deshuesadas
- 100 g (3.53 oz) de aceitunas negras deshuesadas (sin teñir)
- 80 g (2.9 oz) de alcaparras en escabeche enjuagadas con agua
- 3 a 4 cdas. de aceite de oliva
- ½ diente de ajo picado muy fino
- 4 tomates maduros, sin tallo y finamente rebanados
- 1 chile finamente picado
- 1 ramita de tomillo pelada y picada
- 1 ramita de orégano picada
- 150 g (5.3 oz) de queso burrata drenado

### Preparación

1. Corte las aceitunas por la mitad o en cuatro (también puede cortarlas en trozos pequeños) y mézclelas con las alcaparras.
2. Caliente el aceite y fría el ajo. Agregue las aceitunas y las alcaparras, y cocínelas durante tres minutos.
3. A continuación, agregue los tomates y el chile, y ponga a hervir la salsa.
4. Sazone la salsa al gusto con sal de mar y pimienta, y agregue las hierbas picadas.
5. Agregue la pasta a la salsa, desmenuce el queso burrata y espolvoréelo sobre la pasta de remolacha.







5628607_v5.indd 12 01/06/2021 12:04

EN

# Pasta nero pescatore

### Fresh pasta

- 10.5 oz (300g) pasta nero

### Sauce

- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp red pepper paste or powder
- 1 oz (30g) (1 tbsp + 2 tsp) concentrated
- Tomato puree
- Fresh rosemary leaves, chopped
- 3.53 oz (100g) squid
- 3.53 oz (100g) shrimp
- 10.5 oz (300g) mussels
- 3.4 fl oz (100ml) white wine
- 3.4 fl oz (100ml) sieved tomatoes
- Olive oil
- A good pinch of sea salt

### Garnish

- Fresh parsley, chopped
- Lemon wedges

### Preparation

1. Bring a large pot of salted water to a boil, cook pasta ready in 6–8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2. Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.
3. Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.
4. Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.

FR

# Pâtes nero pescatore

### Pâtes fraîches

- 300g (10,5 oz) de pâtes nero

### Sauce

- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 petit oignon rouge, haché finement
- 1 c. à t. de pâte ou de poudre de piment rouge
- 30 g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates concentrée
- Brins de romarin frais, hachés
- 100 g (3,53 oz ) de calmar
- 100 g (3,53 oz ) de crevettes
- 300g (10,5 oz) de moules
- 100 ml (3,4 oz liq) de vin blanc
- 100 ml (3,4 oz liq) de tomates tamisées
- Huile d'olive
- Une bonne pincée de sel de mer

### Garniture

- Persil frais, haché
- Quartiers de citron

### Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Égouttez rapidement, refroidissez à l'eau froide et égouttez à nouveau.
2. Faites revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajoutez les fruits de mer, faites revenir pendant 1 minute.
3. Ajoutez le vin, couvrez et faites cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajoutez la sauce tomate et laissez mijoter. Ajoutez les pâtes cuites et réchauffez les bien.
4. Saupoudrez de persil et servez avec les quartiers de citron en accompagnement.

ES

# Pasta nero pescatore

### Pasta fresca

- 300 g (10.5 oz) de pasta negra

### Salsa

- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cebolla roja pequeña bien picada
- 1 cdta. de pimiento rojo en pasta o polvo
- 30 g (1 oz) (1 cda. más 2 cdtas.) de puré de tomate concentrado
- Hojas de romero frescas y picadas
- 100 g (3.53 oz) de calamares
- 100 g (3.53 oz) de camarones
- 300 g (10.5 oz) de mejillones
- 100 ml (3.4 fl oz) de vino blanco
- 100 ml (3.4 fl oz) de tomates tamizados
- Aceite de oliva
- Una buena pizca de sal de mar

### Adorno

- Perejil fresco picado
- Rodajas de limón

### Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta de 6 a 8 minutos. Escurra la pasta rápidamente, refrésquela con agua fría y escúrrala nuevamente.
2. Fría el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, la pasta de tomate y el romero en una sartén grande hasta que estén blandos. Agregue los mariscos y sofría la mezcla por 1 minuto.
3. Agregue vino, cubra la mezcla y cocine durante 5 minutos hasta que se abran los mejillones. Agregue la salsa de tomate y cocine a fuego lento. Incorpore la pasta cocida y tibia.
4. Sirva el plato espolvoreado con perejil y con rodajas de limón al lado.







5628607_v5.indd 13 01/06/2021 12:04











**Suggestion**
You can also steam the dumplings. The dumplings can be fried after cooking.

**Suggestion**
Vous pouvez également cuire les raviolis chinois à la vapeur. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.

**Sugerencias:**
También puede cocer al vapor el interior de los bollos rellenos. Los bollos se pueden freír después de cocinarlos.



EN

# Jiaozi dumplings

**Fresh pasta**
- 10.5 oz (300g) spinach dumpling sheets
- 10.5 oz (300g) tomato or red beet dumpling sheets
- 10.5 oz (300g) standard or carrot dumpling sheets

**Filling 1** 7 oz (200g) ground pork / 1 clove garlic, peeled and finely minced / 1 thumb size piece fresh ginger, finely minced / 1 tbsp soy sauce / 1 tsp salt / 1 tbsp Chinese rice wine or dry sherry / ¼ tsp freshly ground white pepper, or to taste / 2 tbsp sesame oil / ½ green onion, finely chopped / 3.53 oz (100g) finely shredded Napa cabbage / optional: bamboo shoots, shredded

**Filling 2** 7 oz (200g) shrimp to replace pork, chopped

**Filling 3** 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped
**Dipping sauce** 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. Meanwhile, combine the ingredients for each of the fillings and mix well.
3. Lay the dough sheets on a flat surface.
4. Place a heaping teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper. Try the different doughs with the different fillings.
5. Brush the edges with water (or egg white).
6. Squeeze together into a pyramid with the filling inside.
7. Cook wontons in batches. Stir occasionally to prevent sticking to the bottom of the pot.
8. Serve on large plate with the dip.

FR

# Jiaozi (raviolis chinois)

**Pâtes fraîches**
- 300 g (10,5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux épinards
- 300 g (10,5 oz) de feuilles de raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges
- 300 g (10,5 oz) de feuilles de raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

**Farce 1** 200 g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à s. de sauce soya / 1 c. à t. de sel / 1 c. à s. de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à t. de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à s. d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g (3,53 oz) de chou chinois (nappa), haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

**Farce 2** pour remplacer le porc, 200 g (7 oz) de crevettes hachées

**Farce 3** pour remplacer le porc, 10 champignons séchés, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés
**Trempette** 3 c. à s. de sauce soya / 1 c. à s. de vinaigre de riz / 1 c. à t. de sucre blanc / 1 c. à t. d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entre-temps, combinez les ingrédients pour chacune des farces et mélangez bien.
3. Étendez les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4. Placez une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5. Badigeonnez les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
6. Pincez les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7. Faites cuire les raviolis par lots. Remuez de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8. Servez sur une grande assiette avec la trempette.

ES

# Bollos rellenos Jiaozi

**Pasta fresca**
- 300 g (10.5 oz) de láminas para bollos rellenos de espinaca
- 300 g (10.5 oz) de láminas para bollos rellenos de tomate o remolacha
- 300 g (10.5 oz) de láminas para bollos rellenos estándar o de zanahoria

**Relleno 1:** 200 g (7 oz) de carne de cerdo molida/1 diente de ajo pelado y finamente picado/1 trozo de jengibre fresco del tamaño de un pulgar, finamente picado/1 cda. de salsa de soya/1 cdta. de sal/1 cda. de vino de arroz chino o jerez seco/¼ de cdta. de pimienta blanca recién molida o al gusto/2 cdas. de aceite de sésamo ½ cebolla verde finamente picada/100 g (3.53 oz) de repollo de Napa finamente desmenuzado/ opcional: brotes de bambú desmenuzados

**Relleno 2:** 200 g (7 oz) de camarones picados para sustituir la carne de cerdo

**Relleno 3:** 10 hongos secos picados para reemplazar el cerdo, remojados en agua tibia hasta que estén suaves
**Salsa para untar:** 3 cdas. de salsa de soya/1 cda. de vinagre de arroz/1 cdta. de azúcar blanca/1 cdta. de aceite de sésamo/5 ramitas de cilantro finamente picadas/1 chile rojo finamente picado

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal.
2. Mientras tanto, combine los ingredientes para cada uno de los rellenos y mézclelos bien.
3. Coloque las láminas de masa sobre una superficie plana.
4. Coloque una cucharadita colmada del relleno en el centro de cada envoltura. Pruebe las diferentes masas con distintos rellenos.
5. Unte los bordes con agua (o clara de huevo).
6. Apriete y junte la masa en forma de pirámide con el relleno adentro.
7. Cocine los wantanes por lotes. Revuélvalos de vez en cuando para evitar que se peguen al fondo de la olla.
8. Sirva la comida en un plato grande con la salsa para untar.



5628607_v5.indd 14 01/06/2021 12:04

EN

# Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese

### Fresh pasta

- Approx. 10.5 oz (300 g) fettuccine

### Sauce

- 4 medium vine tomatoes
- 1 oz (30g) icing sugar
- 1 shallot
- ½ clove of garlic
- 5 tbsp olive oil
- 2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced
- 3 tbsp brown sugar
- 3.4 fl oz (50ml) white wine
- 3.4 fl oz (100ml) veal broth
- 7 oz (200g) strained tomatoes
- 2 sprigs of thyme, plucked
- 1 sprig of basil, chopped
- 1 fl oz (30ml) cream
- 3.53 oz (100g) soft goat's cheese

### Preparation

1. Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and set aside.
2. Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 250°F (120°C) for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
5. Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
6. Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chili.
7. Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 160°C for 5 minutes more.

FR

# Fettuccines avec tomate farcie cuite au four et fromage de chèvre à pâte molle

### Pâtes fraîches

- Environ 300 g (10,5 oz) de fettuccines

### Sauce

- 4 tomates en grappe
- 30 g (1 oz) de sucre à glacer
- 1 échalote
- ½ gousse d'ail
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, tranchés
- 3 c. à s. de cassonade
- 50 ml (3,4 oz liq) de vin blanc
- 100 ml (3,4 oz liq) de bouillon de veau
- 200 g (7 oz) de tomates tamisées
- 2 branches de thym, effeuillées
- 1 branche de basilic, hachée
- 30 ml (1 oz liq) de crème
- 100 g (3,53 oz) de fromage de chèvre à pâte molle

### Préparation

1. Coupez le chapeau des tomates, évidez-les à l'aide d'une cuillère et réservez.
2. Farcissez les tomates avec le sucre à glacer et l'huile d'olive et faites cuire au four pendant 10 minutes à 120 °C (250 °F).
3. Coupez les échalotes et l'ail. Coupez les échalotes en dés et tranchez l'ail.
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle, faites-y suer les échalotes, l'ail et le gingembre et caramélisez le tout avec la cassonade.
5. Versez le vin blanc sur les ingrédients, ajoutez le bouillon de veau, la chair des tomates et les tomates tamisées et laissez mijoter la sauce. Remuez de temps en temps.
6. Ajoutez le thym, le basilic et la crème et assaisonnez la sauce de sel, poivre et chili, au goût.
7. Farcissez les tomates avec la sauce tomate, ajoutez le fromage de chèvre et faites cuire au four pendant 5 minutes supplémentaires à 160 °C (320 °F).

ES

# Fettuccine con tomate relleno al horno y queso de cabra suave

### Pasta fresca

- Aprox. 300 g (10.5 oz) de fettuccine

### Salsa

- 4 tomates medianos en rama
- 30 g (1 oz) de azúcar glas
- 1 chalota
- ½ diente de ajo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 trozos de jengibre rebanado del tamaño de un pulgar
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 50 ml (3.4 fl oz) de vino blanco
- 100 ml (3.4 fl oz) de caldo de ternera
- 200 g (7 oz) de tomates colados
- 2 ramitas de tomillo deshojadas
- 1 ramita de albahaca picada
- 30 ml (1 fl oz) de crema
- 100 g (3.53 oz) de queso de cabra suave

### Preparación

1. Corte la parte superior de los tomates, saque la pulpa con una cuchara y resérvela.
2. Rellene los tomates con un poco de azúcar glas y aceite de oliva, y cocínelos en el horno a 120 °C (250 °F) durante 10 minutos.
3. Pique las chalotas y el ajo. Troce las chalotas y rebane el ajo.
4. Caliente el aceite de oliva en la sartén. Luego sofría las chalotas, el ajo y el jengibre, y caramelice todo con azúcar morena.
5. Vierta vino blanco sobre los ingredientes, agregue el caldo de ternera, la pulpa de tomate y los tomates colados, y cocine la salsa a fuego lento. Revuelva de vez en cuando.
6. Agregue el tomillo, la albahaca y la crema, y sazone la salsa al gusto con sal, pimienta y chile.
7. Rellene los tomates con la salsa de tomate, agregue el queso de cabra y cocínelos en el horno a 160 °C durante 5 minutos más.







5628607_v5.indd 15 01/06/2021 12:04

EN

# Recipes children love

FR

# Recettes préférées des enfants

ES

# Recetas deliciosas para niños

EN

## Spaghetti with tomato sauce

### Fresh pasta

- 10.5 oz (300g) durum spaghetti

### Tomato sauce

- Olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 1 carrot (3.53 oz (100g)), chopped
- 2 sprigs rosemary leaves, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 oz (30g) (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree
- 2 tbsp balsamic vinegar
- Optional: 3.4 fl oz (100ml) red wine
- 8.5 fl oz (250ml) sieved tomato sauce
- ½ tsp chicken or vegetable stock
- Powder ground black pepper, to taste

### Topping

- Parmesan cheese, grated
- Optional: fresh basil, chopped

### Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. In a skillet, add some oil. Add the onion, celery and carrot, and fry on a medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
3. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5. Cook the pasta for 5–6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

**Suggestion**
Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

## Spaghettis sauce tomate

### Pâtes fraîches

- 300 g (10,5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

### Sauce tomate

- Huile d'olive
- 1 petit oignon émincé
- 2 branches de céleri hachées
- 1 carotte de (100 g (3,53 oz)), hachée
- 2 brins de romarin, hachés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 30 g (1 oz) (1 c. à s. et 2 c. à t.) de purée de tomates
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- Facultatif : 100 ml (3,4 oz liq) de vin rouge
- 250 ml (8 5 oz liq) de sauce tomate tamisée
- ½ c. à t. de bouillon de poulet ou de légumes en poudre
- Poivre noir moulu, au goût

### Garniture

- Fromage parmesan, râpé
- Facultatif : basilic frais, haché

### Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Versez de l'huile dans une poêle à frire. Ajoutez l'oignon, le céleri et la carotte, et faites revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajoutez la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3. Déglacez au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4. Ajoutez la purée de tomates et laissez mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
5. Faites cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égouttez et répartissez dans les assiettes. Ajoutez une généreuse portion de sauce et saupoudrez de basilic et de fromage parmesan.

**Suggestion**
Essayez aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.

ES

## Espaguetis con salsa de tomate

### Pasta fresca

- 300 g (10.5 oz) de espaguetis de trigo duro

### Salsa de tomate

- Aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña y picada
- 2 tallos de apio picados
- 1 zanahoria (100 g (3.53 oz)) picada
- 2 ramitas de hojas de romero picadas
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 30 g (1 oz) (1 cda. más 2 cdtas.) de puré de tomate
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Opcional: 100 ml (3.4 fl oz) de vino tinto
- 250 ml (8.5 fl oz) de salsa de tomate tamizada
- ½ cdta. de caldo de pollo o verduras
- Pimienta negra en polvo al gusto

### Aderezo

- Queso parmesano rallado
- Opcional: albahaca fresca picada

### Preparación

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal.
2. En una sartén, agregue un poco de aceite. Agregue la cebolla, el apio y la zanahoria, y sofríalos a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la cebolla esté transparente. Agregue el puré de tomate, el caldo en polvo y romero.
3. Cree una salsa con vinagre balsámico y vino o agua de cocción.
4. Agregue la salsa de tomate tamizada y cocine a fuego lento durante 10 minutos hasta que espese.
5. Cocine la pasta durante 5 a 6 minutos. Escúrrala y repártala en porciones en los platos. Agregue una porción generosa de salsa y espolvoree albahaca y queso.

**Sugerencias:**
Pruebe también la salsa boloñesa de la receta de lasaña.







5628607_v5.indd 16 01/06/2021 12:04



EN

# Tricolore penne picnic salad

### Fresh pasta
- 21 oz (600g) multicolored penne

### For the salad
- 9 oz (250g) green beans, blanched
- 7 oz (200g) asparagus, blanched
- 1 red bell pepper, chopped
- 9 oz (250g) cherry tomatoes, halved
- Fresh basil / fresh parsley, chopped

### Dressing
- Juice of ½ lemon
- 4 tbsp olive oil
- 1 tsp honey
- Ground black pepper, to taste

### Topping
- Walnuts or other nuts, roasted
- 2.7 oz (75g) goat cheese, crumbled

### Preparation
1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the penne in 10–12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
2. Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
3. Top with nuts and cheese.
4. Eat right away.

FR

# Salade à pique-nique aux pennes trois couleurs

### Pâtes fraîches
- 600 g (21 oz) de pennes multicolores

### Pour la salade
- 250 g (9 oz) de fèves vertes, blanchies
- 200 g (7 oz) d'asperges, blanchies
- 1 poivron rouge haché
- 250 g (9 oz) de tomates cerises, coupées en deux
- Basilic ou persil frais, haché

### Vinaigrette
- Jus de ½ citron
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à t. de miel
- Poivre noir moulu, au goût

### Garniture
- Noix de Grenoble ou autres noix, grillées
- 75 g (2,7 oz) de fromage de chèvre, émietté

### Préparation
1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égouttez et lavez à l'eau froide. Égouttez bien.
2. Préparez la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajoutez tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélangez.
3. Garnissez de noix et de fromage.
4. Consommez la salade immédiatement.

ES

# Ensalada para pícnic de penne tricolore

### Pasta fresca
- 600 g (21 oz) de penne multicolor

### Para la ensalada
- 250 g (9 oz) de frijoles verdes escaldados
- 200 g (7 oz) de espárragos escaldados
- 1 pimiento rojo picado
- 250 g (9 oz) de tomates cherry cortados por la mitad
- Albahaca fresca o perejil fresco picados

### Aliño
- Jugo de ½ limón
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 1 cdta. de miel
- Pimienta negra molida a gusto

### Aderezo
- Nueces u otros frutos secos asados
- 75 g (2.7 oz) de queso de cabra desmenuzado

### Preparación
1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta de 10 a 12 minutos. Escurra la pasta y lávela en frío. Escúrrala bien.
2. Prepare el aderezo en una ensaladera grande. Agregue todos los ingredientes de la ensalada y la pasta, y mézclelos bien.
3. Cúbrala con nueces y queso.
4. Comer enseguida.





5628607_v5.indd 17 01/06/2021 12:04

EN

# Penne mac & cheese

### Fresh pasta
- 21 oz (600g) penne

### Cheese sauce
- 1 oz (30g) (2 tbsp) butter
- 1.5 oz (40g) wheat flour
- 10 fl oz (300ml) milk
- 3.53 oz (100g) Cheddar or Gouda cheese
- 1.76 oz (50g) Parmesan cheese

### Extra
- 0.75 oz (20g) (1½ tbsp) butter
- Bread crumbs
- Paprika powder

### Preparation
1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the pasta in 10-12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2. Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4. Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5. Bake in a pre-heated oven at 175°C for 30 minutes. Serve.

**Suggestion**
Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.

FR

# Pennes de style « macaroni au fromage »

### Pâtes fraîches
- 600 g (21 oz) de pennes

### Sauce au fromage
- 30 g (1 oz) (2 c. à s.) de beurre
- 40 g (1.5 oz) de farine de blé
- 300 ml (10 oz liq) de lait
- 100 g (3,53 oz) de fromage cheddar ou gouda
- 50 g (1,76 oz) de fromage parmesan

### Caractéristiques supplémentaires
- 20 g (0,75 oz) (1 ½ c. à s.) de beurre
- Chapelure
- Poudre de paprika

### Préparation
1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égouttez, refroidissez à l'eau froide et laissez égoutter.
2. Entre-temps, dans une casserole, faites fondre le beurre au feu le plus doux. Incorporez la farine pour faire un roux et faites cuire pendant quelques minutes. Ajoutez le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporez les fromages et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
3. Placez les pâtes dans un grand plat allant au four, et recouvrez-les de la sauce au fromage.
4. Préparez la garniture de chapelure. Faites fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajoutez la chapelure et faites brunir. Étalez sur les pennes. Saupoudrez d'un peu de paprika.
5. Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C (350 °F) pendant 30 minutes. Servez.

**Suggestion**
Ajoutez des légumes tels que poivron, brocoli blanchi ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.

ES

# Macarrones con queso hechos con pasta penne

### Pasta fresca
- 600 g (21 oz) de penne

### Salsa de queso
- 30 g (1 oz) (2 cdas.) de mantequilla
- 40 g (1.5 oz) de harina de trigo
- 300 ml (10 fl oz) de leche
- 100 g (3.53 oz) de queso cheddar o gouda
- 50 g (1.76 oz) de queso parmesano

### Adicional
- 20 g (0.75 oz) (1½ cdas.) de mantequilla
- Migas de pan
- Pimentón dulce

### Preparación
1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta de 10 a 12 minutos. Escúrrala, refrésquela con agua fría y deje que escurra.
2. Mientras tanto, en una sartén, derrita la mantequilla en el nivel de fuego más bajo. Incorpore la harina para hacer una masa y sofríala por unos minutos. Agregue la leche poco a poco y revuelva constantemente con un batidor. Incorpore el queso y cocine la mezcla a fuego lento hasta que el queso se derrita y la salsa esté espesa.
3. Coloque la pasta en un recipiente grande y cúbrala con la salsa de queso.
4. Prepare el aderezo de migas de pan. Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio. Agregue el pan rallado y dórelo. Esparza el aderezo sobre la pasta. Espolvoree un poco de pimentón.
5. Hornee la preparación en un horno precalentado a 175 °C (350 °F) durante 30 minutos y luego sirva.

**Sugerencias:**
Agregue verduras, como pimiento, brócoli escaldado o frijoles verdes, para que este plato sea una comida más equilibrada.





5628607_v5.indd 18 01/06/2021 12:04



EN

# Chestnut flour fettuccini with gorgonzola and apple

**Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free):**

- 4.6 oz (130g) buckwheat flour
- 4.2 oz (120g) Chestnut flour
- ½ teaspoon carob flour
- 3.4 fl oz (100ml) water
- 1 tbs oil

**Sauce**

- 1 apple
- 9 oz (250g) gorgonzola

**Preparation**

1. Cut the apple into medium-sized slices.
2. Melt the gorgonzola in a small pan and add the apple slices.
3. Add a little cooking water, if required, to make the sauce creamier.
4. Cook the pasta in salted water.
5. Drain, put in a bowl and add the gorgonzola and apple sauce.
6. Mix well and serve.

**Suggestion**

The consistency of a dough based on chestnut flour depends strongly on the amount of eggs used. For best results, you can adjust the ratio of eggs to water according to your needs. If any pasta is left inside, please use the extrusion-only function.

FR

# Fettuccines à base de farine de châtaigne avec fromage gorgonzola et pomme

**Pâtes à base de sarrasin et de châtaigne (sans gluten) :**

- 130 g (4,6 oz) de farine de sarrasin
- 120 g (4,2 oz) de farine de châtaigne
- ½ c. à t. de farine de caroube
- 100 ml (3,4 oz liq) d'eau
- 1 c. à s d'huile

**Sauce**

- 1 pomme
- 250 g (9 oz) de fromage gorgonzola

**Préparation**

1. Coupez la pomme en tranches de taille moyenne.
2. Faites fondre le fromage gorgonzola dans une petite poêle et ajoutez-y les tranches de pomme.
3. Ajoutez une petite quantité d'eau de cuisson, au besoin, pour que la sauce devienne plus onctueuse.
4. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Égouttez, placez dans un bol et ajoutez la sauce de gorgonzola et pomme.
6. Mélangez bien et servez.

**Suggestion**

La consistance des pâtes faites avec la farine de châtaigne dépend fortement du nombre d'œufs utilisés. Pour de meilleurs résultats, vous pouvez ajuster le rapport œufs-eau selon vos besoins. S'il reste de la pâte à l'intérieur de la cuve, veuillez utiliser la fonction extrusion seulement.

ES

# Fettuccine de harina de castaña con gorgonzola y manzana

**Pasta de trigo sarraceno y castaña (sin gluten):**

- 130 g (4.6 oz) de harina de trigo sarraceno
- 120 g (4.2 oz) de harina de castaña
- ½ cucharadita de harina de algarroba
- 100 ml (3.4 fl oz) de agua
- 1 cda. de aceite

**Salsa**

- 1 manzana
- 250 g (9 oz) de gorgonzola

**Preparación**

1. Corte la manzana en rodajas medianas.
2. Derrita el gorgonzola en una olla pequeña y agregue las rodajas de manzana.
3. Agregue un poco de agua de cocción, si es necesario, para que la salsa quede más cremosa.
4. Cocine la pasta en agua con sal.
5. Escúrrala, póngala en un recipiente y agregue el gorgonzola y la salsa de manzana.
6. Mezcle todo bien y sirva.

**Sugerencias:**

La consistencia de una masa con harina de castaña depende en gran medida de la cantidad de huevos. Para obtener mejores resultados, puede ajustar la proporción de huevos y agua según sus necesidades. Si queda pasta dentro, utilice la función de solo expulsión.

EN

# Gluten free recipes

FR

# Recettes sans gluten

ES

# Recetas sin gluten





5628607_v5.indd 19 01/06/2021 12:04

EN

# Pizzoccheri alla Valtellinese

**Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free):**

- 5.4 oz (150g) buckwheat flour
- 3.53 oz (100g) rice flour
- 0.75 oz (20ml) oil
- 5 fl oz (140ml) water

**Sauce**

- 9 oz (250g) Bitto or Fontina cheese, cut into small cubes
- 3.53 oz (100g) Butter
- 2 garlic cloves
- 2 potatoes, cut into large pieces
- 0.5 oz (300 g) savoy cabbage

**Preparation**

1. Use the lasagna disc.
2. Slice the dough into pieces approximately 4 in. (10 cm) long.
3. Cut the squares of dough vertically into 5 and horizontally into 2.
4. Bring a pan of salted water to a boil.
5. Add the potato pieces.
6. After approximately 8 minutes, add the savoy cabbage.
7. When both ingredients are almost cooked, put the pizzoccheri in the salted water.
8. Drain all the ingredients, transfer them into a bowl and quickly add the cheese so that it melts.
9. Add the garlic fried in butter.
10. Mix well and serve hot.

**Suggestion**
To shape the pizzoccheri, spread them out on plates and cut them using a coppapasta (pasta cutter).

**Note**
Buckwheat flour is gluten-free.

FR

# Pizzoccheri de la Valteline

**Pâtes à base de sarrasin et de riz (sans gluten):**

- 150 g (5,4 oz) de farine de sarrasin
- 100 g (3,53 oz) de farine de riz
- 0,75 oz (20 ml) d'huile
- 140 ml (5 oz liq) d'eau

**Sauce**

- 250 g (9 oz) de fromage Bitto ou Fontina, coupé en petits dés
- 100 g (3,53 oz) de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 pommes de terre, coupés en gros morceaux
- 300 g (10,5 oz) de chou de Savoie

**Préparation**

1. Utilisez le disque pour former les lasagnes.
2. Coupez les pâtes en morceaux d'environ 10 cm (4 po) de long.
3. Coupez les carrés de pâte en 5 verticalement et en 2 horizontalement.
4. Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
5. Ajoutez les morceaux de pommes de terre.
6. Après environ 8 minutes, ajoutez le chou de Savoie.
7. Lorsque les deux ingrédients sont presque cuits, ajoutez les pizzoccheri à l'eau salée.
8. Égouttez tous les ingrédients, transférez-les dans un bol et ajoutez rapidement le fromage afin qu'il fonde.
9. Ajoutez l'ail frit dans le beurre.
10. Mélangez bien et servez chaud.

**Suggestion**
Pour former les pizzoccheri, étalez-les sur des assiettes et coupez-les en utilisant un coppapasta (coupe-pâte).

**Remarque**
La farine de sarrasin est sans gluten.

ES

# Pizzoccheri alla Valtellinese

**Pasta de arroz y castaña (sin gluten):**

- 150 g (5.4 oz) de harina de trigo sarraceno
- 100 g (3.53 oz) de harina de arroz
- 20 ml (0.75 oz) de aceite
- 140 ml (5 fl oz) de agua

**Salsa**

- 250 g (9 oz) de queso Fontina o Bitto cortado en cubos pequeños
- 100 g (3.53 oz) de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 2 papas cortadas en trozos grandes
- 300 g (10.5 oz) de repollo de Saboya

**Preparación**

1. Utilice el disco de lasaña.
2. Corte la masa en trozos de aproximadamente 10 cm (4 in) de largo.
3. Corte los cuadrados de masa verticalmente en 5 y horizontalmente en 2.
4. Ponga a hervir una olla de agua con sal.
5. Agregue los trozos de papa.
6. Después de aproximadamente 8 minutos, agregue el repollo de Saboya.
7. Cuando ambos ingredientes estén casi cocidos, incorpore los pizzoccheri en el agua con sal.
8. Escurra todos los ingredientes, colóquelos en un recipiente y agregue rápidamente el queso para que se derrita.
9. Agregue los ajos fritos en mantequilla.
10. Mezcle todo bien y sirva la comida caliente.

**Sugerencias:**
Para dar forma a los pizzoccheri, extiéndalos en platos y córtelos con un coppapasta (cortador de pasta).

**Nota**
La harina de trigo sarraceno no tiene gluten.







5628607_v5.indd 20 01/06/2021 12:04



EN

# Tagliatelle with rustic sausage

**Chickpea Pasta (Gluten Free):**

- 7 oz (200g) Chickpea flour
- 2.5 oz (70g) liquid
- 1 teaspoon of xanthan.

**Or alternatively:**

- 9 oz (250g) Chickpea flour
- 3.2 fl oz (95ml) water (1 egg + rest is filled up with water)

**Rustic sausage sauce**

- 7 oz (200g) pork sausage (or pancetta), chopped
- 1 chili pepper, chopped
- 1.7 fl oz (50ml) (3 tbsp + 1 tsp) red wine
- 2 tomatoes, chopped
- 1 tbsp fresh thyme leaves

**Topping**

- 1.76 oz (50g) pecorino, in large flakes

**Preparation**

1. Bring a large pot of salted water to a boil.
2. Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.
3. Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6–8 minutes.
4. Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.

**Suggestion**
If using unflavored pasta, cook fennel seeds with the sausage and add ground white pepper to taste.

FR

# Tagliatelle avec saucisse rustique

**Pâtes aux pois chiches (sans gluten) :**

- 200 g (7 oz) de farine de pois chiche
- 70 g (2,5 oz) de liquide
- 1 c. à t. de xanthane

**Ou alternativement :**

- 250 g (9 oz) de farine de pois chiche
- 95 ml (3,2 oz liq) d'eau (1 œuf et le reste en eau)

**Sauce à la saucisse rustique**

- 200 g (7 oz) de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
- 1 piment Chili haché
- 50 ml (1,7 oz liq) (3 c. à s. et 1 c. à t.) de vin rouge
- 2 tomates, hachées
- 1 c. à s. de feuilles de thym frais

**Garniture**

- 50 g (1,76 oz) de fromage pecorino, en gros copeaux

**Préparation**

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faites revenir la saucisse à la poêle, et ajoutez le chili et le thym. Quand la viande a bruni, déglacez au vin et ajoutez les tomates.
3. Mijotez pour faire un peu réduire la sauce. Entre-temps faites cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4. Ajoutez les pâtes à la sauce, mélangez et servez. Garnissez de pecorino.

**Suggestion**
Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajoutez du poivre blanc moulu au goût.

ES

# Tagliatelle con salchicha rústica

**Pasta de garbanzos (sin gluten):**

- 200 g (7 oz) de harina de garbanzos
- 70 g (2.5 oz) de líquido
- 1 cucharadita de xantana.

**O bien:**

- 250 g (9 oz) de harina de garbanzos
- 95 ml (3.2 fl oz) de agua (1 huevo y el resto se llena con agua)

**Salsa de salchicha rústica**

- 200 g (7 oz) de salchicha de cerdo (o panceta) picada
- 1 chile picado
- 50 ml (1.7 fl oz) (3 cdas. más 1 cdta.) de vino tinto
- 2 tomates picados
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco

**Aderezo**

- 50 g (1.76 oz) de pecorino en copos grandes

**Preparación**

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal.
2. Fría las salchichas en una sartén. Agregue el chili y el tomillo. Cuando estén doradas, cree una salsa con vino y agregue los tomates.
3. Cocine a fuego lento para reducir la salsa un poco. Mientras tanto, cocine la pasta de 6 a 8 minutos.
4. Agregue la pasta a la salsa, revuelva todo y sirva. Espolvoree el plato con el pecorino.

**Sugerencias:**
Si usa pasta sin sabor, cocine las semillas de hinojo con la salchicha y agregue pimienta blanca molida al gusto.





5628607_v5.indd 21 01/06/2021 12:04

EN

# Register your product

Be the first to know
Register now and receive a 6-month extension on your warranty.Test our newest products

Get exclusive access and be the first to test new products and qualify for exclusive promotions.

Register your purchases
Get a complete overview of all your purchases and enjoy a personalized environment for all your products.

ES

# Registrar producto

Sea el primero en saber
Regístrese ahora y reciba una extensión de 6 meses de la garantía.Pruebe nuestros productos más recientes

Obtenga acceso exclusivo y sea el primero en probar nuevos productos y participar en promociones exclusivas.

Registre sus compras
Obtenga una descripción completa de todas sus compras y disfrute de un entorno personalizado para todos sus productos.

FR

# Enregistrer votre produit

Soyez informé avant tout le monde
Enregistrez votre produit dès maintenant et recevez une extension de six mois de votre garantie.Testez nos derniers produits

Profitez d'un accès exclusif pour être le premier à tester les nouveaux produits et être admissible aux promotions exclusives.

Enregistrez vos achats
Obtenez une vue d'ensemble de tous vos achats et profitez d'un environnement personnalisé pour tous vos produits.








5628607_v5.indd 22 01/06/2021 12:05




© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. and/or Philips Domestic Appliances Holding B.V.

Document order number: 3000 036 6403.2 A